

TERRE DEGLI ANGELI GRECO DI TUFO D.O.C.G.

Vitigno:
100 % Greco.

Zona di produzione:
vigneti di proprietà in Santa Paolina.

Tecnica di produzione:
alla vinificazione con macerazione a freddo delle uve raccolte nella seconda/terza decade di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento su fecce fini per qualche mese.

Caratteristiche organolettiche:
di colore giallo paglierino intenso, ha eleganti profumi fruttati di mela, pesca, albicocca e lievi note vegetali. Morbido al palato, si apprezza un'ottima acidità ed un'elegante struttura con sensazioni che ricordano frutti maturi e sentori di mandorla amara.

Abbinamenti gastronomici:
ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala, pollame e piatti freddi.

Servire a 10° - 12° C.

